



HORNOCHS.com

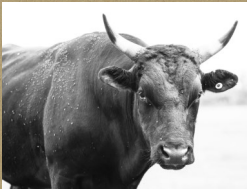
WAGYU · CROSS · BEEF
·THE STORY·

STORY



BAUERN, GASTRONOME & GENIESSER

Wir Hornochsen haben uns durch die gemeinsame Vorliebe für Genuss und Geselligkeit gefunden. Es liegt uns am Herzen, nicht nur zu konsumieren, sondern auch mit eigens entwickelten Produkten Geniesser zu verwöhnen. Die bunte Durchmischung unserer Truppe mit dem breiten Know-how, ermöglicht eine geschlossene Wertschöpfungskette in unserem Verein.



WAGYU·CROSS·BEEF

Die ganze Story über das japanische Rind „Wagyu“ fasziniert. Das Fleisch mit viel intramuskulärem Fett und enormer Zartheit

ist der Rolls Royce unter dem Fleisch. Wir Hornochsen kreuzen die einheimische Simmentaler Kuh mit der Genetik des Wagyu Stiers. Dabei erlangen wir ein wunderschön marmoriertes Fleisch, auf den Schweizer Konsum abgestimmt, mit Swissness-Charakter. Genuss Pur!



GEBURT



Unsere Fl Kälber (50% Simmentaler / 50% Wagyu) werden bei unserem Mitglied Reto Dänzer in Gurzelen BE geboren. Bei ihm geniessen sie eine fürsorgliche Kinderstube mit Muttermilch und Kräuter-Heu. Zusätzlich können sie sich mit ihren Spielkameraden auf Stroh und Wiese austoben.

AUFZUCHT



Mit rund 5 Monaten geniessen sie auf dem Hof von Rüedu & Jonas Hofer in Oppligen die Aufzucht. Neben der Herdenhaltung und Fütterung mit eigens produziertem Futter, geniessen sie die Sommerferien auf der schönsten Alp im Diemtigtal und in der Biosphäre Entlebuch.

Sie bekommen so genügend Zeit, sich auf natürlichen Wege zu entwickeln.



WELLNESS-PHASE

Mit 2 Jahren kommen die Rinder zu Bänz Keller nach Herolfingen BE. Sie dürfen ohne Rücksichtnahme auf das Gewicht Kräuter-Heu, Gras und Spezial-Müesli schlemmen. Die Gruppenhaltung hat auch freien Zugang zu Massage-Bürsten. Mit 2.5 Jahren sind sie schlachtreif. Sie leben rund 3x solange wie herkömmliche Rinder.

Wir bringen unsere Tiere selber in den Schlachthof, damit sie bis zur Betäubung von bekannten Gesichter umgeben sind. Das Fleisch wird in



der Metzgerei Balsiger in Wattenwil für mindestens 4 Wochen gelagert, bevor es durch uns fachgerecht verarbeitet und portioniert wird. Da sich das Fleisch zu diesem Zeitpunkt im perfekten Reifestadium befindet, wird es bei -40°C schonend und ohne Qualitätsverlust schockgefroren.

VERKAUF

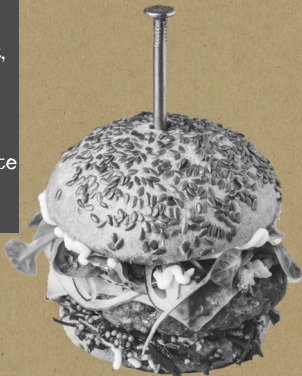
Unsere Kunden werden per Mail und auf den sozialen Medien über die kommenden Verkaufstage informiert.



Die Fleischprodukte können in praktisch portionierten und schockgefrorenen Einheiten in unserem Shop auf der Homepage reserviert werden. Es findet anschließend jeweils ein Meat-Point statt, an welchem unsere Kunden im Rahmen eines Geniesser-Fests mit Hornochsburger, Bier und vielem mehr, ihr Fleisch direkt ab Hof in Oppligen abholen können.

i

Hast du gewusst,
dass du als
Gönnermitglied
auch mithelfen
kannst Geschichte
zu schreiben?
Melde dich!



Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

KNURRT DER MAGEN?

Dann wie nichts auf unsere Homepage:



hornochs.com

HORNOCHS

Deibergstrasse 12

3629 Oppligen

+41 79 413 42 08

info@hornochs.com



Hornochs



hornochs_ | #hornochs

UNSER LAGEPLAN



